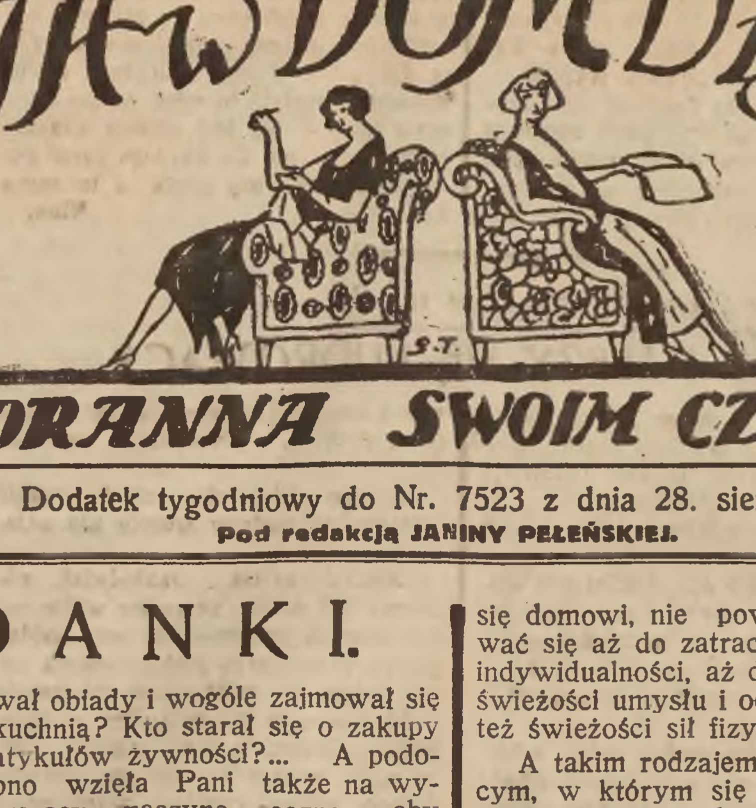
KOBIETA W DOMU I SALONIE



-GAZETA PORANNA SWOIM CZYTELNICZKOM!-

Nr. 16. Dodatek tygodniowy do Nr. 7523 z dnia 28. sierpnia 1925.

Pod redakcją JANINY PEŁEŃSKIEJ.

POGADANKI.

Lwów 27. sierpnia.

Czy była Pani już na urlopie? Z pytaniem tem zwracam się do tych wszystkich z moich Miłych Czytelniczek, które są żonami i matkami, które pełnią obowiązki gospodyni, pani domu..

I spostrzegam, że u wielu z Was Miłe Panie, pytanie moje wywołuje wyraz zdziwienia...

Jakto? Ja na urlopie?

Urlop ma mąż zajęty w biurze czy innej pracy zawodowej, urlop ma córka czy siostra również pozostająca w jakimś stosunku służbowym, urlopem od szkoły można nazwać wakacje dzieci, prawo do czternastodniowego ulopu rewindykuje wreszcie i dla siebie nasza społecznie uświadomiona służąca...

Ale urlop pani domu?... To pytanie zaiste dziwne... A jednak nasuwa się ono jako naturalna konsekwencja poglądu, jaki na stanowisko Pani wyraziłam w poprzednich moich pogadankach.

Jeśli stanowisko pani domu będziemy uważać za zawód, za zajęcie, absorbujące nasze siły conajmniej na równo z innemi zajęciami, to tem samem w dziedzinie tych obowiązków pracownicy takiej przysługuje, winien znaleźć się pewien okres wypoczynkowy, to jest urlop.

Uznały to już nowoczesne prawodawstwa, które swoje znaczenia w tej mierze oparły na wynikach badań psychologicznych i fizjologicznych, że aby człowiek mógł dobrze i sprawnie pełnić swoje obowiązki, musi przynajmniej co pewien czas wyjść z kieratu codzienności, odprężyć się i odświeżyć fizycznie i umysłowo. Na tych przesłankach zostały wydane ustawowe urlopy wypoczynkowe dla wszystkich pracowników...

A jeżeli jest rzeczą tak niesłychanie ważną, aby żona i matka była sposobna do należytego pełnienia swych odpowiedzialnych obowiązków, to tem bardziej dla niej taki urlop jest nie tylko jej osobistą potrzebą i prawem, ale również leży w interesie dobra rodziny...

I pytacie Panie, jak ja ten urlop rozumiem?

Pani naprzykład przez czas urlopu męża była wraz z nim i dziećmi na wsi, na świeżem powietrzu... Wiec to był urlop?...

Proszę mi wybaczyć niedyskretne może pytanie... Kto gotował obiady i wogóle zajmował się kuchnią? Kto starał się o zakupy atykułów żywności?... A podobno wzięła Pani także na wywczasy maszynę ręczną, aby gdzieś na świeżem powietrzu w cienistym sadzie czy lasku, przygotować nieco garderoby dla dzieci?...

Daruje Pani — ale w tych warunkach nie uważam, aby Pani zbyt odpoczęła, zbyt odświeżyła swe siły fizyczne i umysłowe, aby Pani była jednem słowem na urlopie, aby tryb Jej życia wogóle zbyt różnił się w tym czasie od całorocznego.

Urlop, to winno być coś dla Pani... dla Niej samej wyłącznie.

To jakby darowanie Pani samej siebie na niepodzielną własność.

Bo wszak przez rok cały Pani do siebie prawie, że nie należy. Należy Pani do męża, do dzieci, do całego trybu domowego, do tych wszystkich obowiązków, jakie Pani nakłada jej stanowisko społeczne...

A jednak człowiek nie powinien przestać należeć do siebie. Jeśli się zgubi sam sobie, to ponosi nietylko osobistą, niepowetowaną szkodę, ale ponoszą ją także ci, do których należy. Bo tylko człowiek indywidualny, czujący i myślący samoistnie, nie zaś umechanizowany automat, ma rzeczywistą wartość dla siebie i dla drugich...

I dlatego — jakkolwiek uznaję, — i wyraziłam to już w jednej z poprzednich pogadanek, że w dzisiejszych czasach kobieta ma tak wielkie i ciężkie zadanie w utrzymaniu spójności życia rodzinnego, jak nigdy dotąd, zwłaszcza o ile chodzi o wychowanie dzieci — niemniej tego poświecenia się domowi, nie powinna posuwać się aż do zatracenia własnej indywidualności, aż do zatracenia świeżości umysłu i odczuwań, jak też świeżości sił fizycznych.

A takim rodzajem odświeżającym, w którym się każdy człowiek co pewien okres czasu skąpać powinien, jest zmiana otoczenia, oderwanie się od zwykłych warunków życia...

W jaki sposób ten postulat przeprowadzić — to znowu należy już do zagadnień, które w każdej rodzinie musi być indywidualnie rozwiązane. Tam, gdzie warunki finansowe na to pozwalają, dobrze napewne wpłynie wyjazd do jakiegoś letniska i ulokowania się w pensjonacie, który zaspokaja zarówno potrzeby stołu, jak też dostarcza potrzebnego w takim wypadku milieu —rozrywek, towarzystwa itp.

Gdzie na to sobie pozwolić nie można, może być wskazane wyjechać do krewnych lub znajomych, u których pobyt sprawi Pani przyjemność — o ile naturalnie posiada Pani pewność, że i vice versa obecność Jej jest miła gospodarzom.

W jaki sposób spędzi Pani ten czas wypoczynkowy, to zależy zresztą także od indywidualności Pani, bo nie dla wszystkich jedno i to samo jest prawdziwym wypoczynkiem. Dla jednych bedzie to uwolnienie od pracy i rzeczywiste spoczywanie — dla innej ciche obcowanie z własna duszą, samotność ożywiona tylko miłą lekturą, dla innej znowu przeciwnie, zabawa i rozrywka, towarzystwo, spieniony puhar radości życia, który także spełniany od czasu do czasu bez zatracenia właściwej miary i smaku, bywa krzepiącem posileniem na dni szarej jednostajności życiowej.

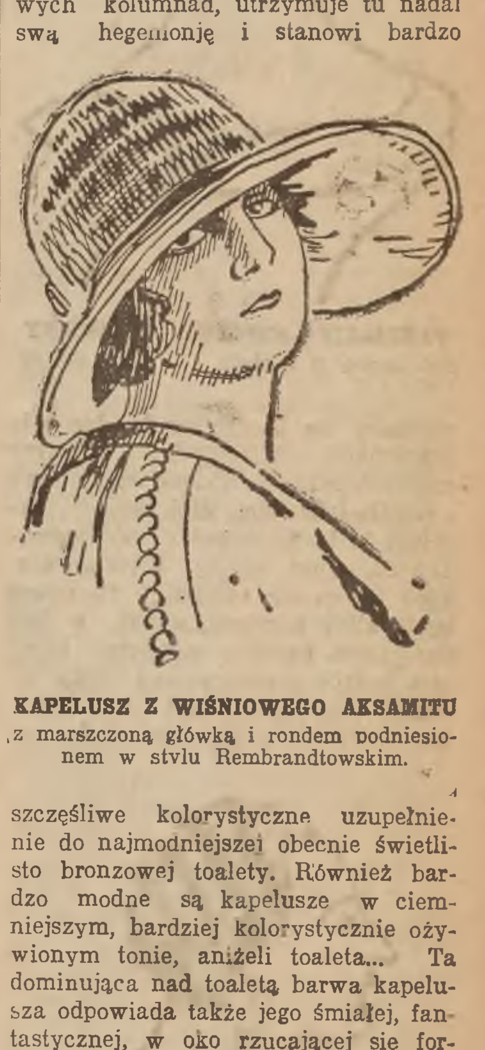
J. P.

Z dziedziny mody.

KAPELUSZE JESIENNE.

Lwów 27. sierpnia.

U wrót nowej mody — jesiennej, dokonywają się liczne przemiany, które niejednokrotnie tylko wprawne doświadczone oko umie wczas dostrzedz i rozróżnić... A więc... z jednej strony zaznacza się pewne jakby znużenie letnią kakofonją barw wzorzystością, jaskrawością krat i tymi wszystkimi ekstrawagancjami, jakimi darzyła nas bajeczna kolorowość ostatniego sezonu. Solidność tonu, spokój, jednobarwność obejmuje dominujące stanowisko. Nie znaczy to, co prawda, aby modny świat zupełnie wyrzekł się ornamentyki i dekoracyjności w stroju — jednak cofają się one na drugi plan w jednostajność barwy sukien, kompletów i płaszczów jest hasłem, pod którem wchodzi w szranki moda jesienna. Do tych nastrojonych na jeden ton toalet, tylko kapelusz winien stanowić kontrastowy akt. Barwinkowo niebieski kolor, trawka mieniąca się w lekki róż, owiana jakimś marzycielskim urokiem starej baśni czarnoksięskiej, jakichś scen renesansowych rozgrywających się w półmrokach marmurowych kolumnad, utrzymuje tu nadal swą hegemonję i stanowi bardzo



KAPELUSZ Z WIŚNIOWEGO AKSAMITU
z marszczoną główką i rondem podniesionem w stylu Rembrandtowskim.

szczęśliwe kolorystyczne uzupełnienie do najmodniejszej obecnie świetlisto bronzowej toalety. Również bardzo modne są kapelusze w ciemniejszym, bardziej kolorystycznie ożywionym tonie, aniżeli toaleta... Ta dominująca nad toaletą barwa kapelusza odpowiada także jego śmiałej, fantastycznej, w oko rzucającej się formie.



KAPELUSZ AKSAMITNY
z powyginanem fantastycznie rondem.

Bo — trzeba tu podkreślić — moda jesienna wynagradza fantastycznością i bogactwem formę egrani-

czenia, jakie wprowadza w dziedzinie barwność i rzeczywistość.

Wspomniałam już w poprzednim feljetonie, że należy uważać prostotę i jednostajność wąskiego fourreau za modę przeszłości, o której mało już tylko wiedzieć będzie sezon obecny, wysuwający linje faliste, kloszowe, jako charakterystyczne dla obrazu mody obecnej. Ta sama — a może jeszcze charakterystyczniejsza przemiana dokonywa się w zakresie ubrania głowy... skromne, małe, ciasno opasujące głowę klosze zdają się być już skazane jeśli nie na zupełną banicję, to co



FANTAZYJNY KAPELUSZ AKSAMITNY stebnowany w zakładki z wielką kokardą.

najmniej na bardzo podrzędną rolę przedmiotów użytkowych — do sukni przedpołudniowej, do podróży, sportu i wogóle tylko tam, gdzie większy kapelusz byłby niewygodny. Do eleganckiej natomiast toalety kobieta światowa już go nie ubierze. Tu wraca tryumfalnie kapelusz wielki, o fantastycznem śmiałem wygięciu, kapelusz będący niepozbawioną uroku reminiscencją malownych form Rembrandtowskich i Makartowskich.



MODNA FRYZURA W LOKI.

A w ślad za dekoracyjnością formy idzie także dekoracyjność materjału... Aksamit o przedziwnej niezrównanej skali tonów i blasków — który tak wielką rolę odgrywa na obrazach Rembrandta i Makarta, i tutaj dzierży berło... Najmodniejsze na jesień są kapelusze aksamitne w tych wszystkich nowych zachwycających gatunkach velourów, jakie wprowadziły w świat w ostatnich sezonach fabryki francuskie.

Obok śmiało powyginanych kapeluszy zdobnych w rajery, egretki lub stylizowany kwiat, bardzo wielkiem wzięciem cieszą się kapelusze z marszczonego aksamitu.... można powiedzieć pojawiają się one w przytłaczającej liczbie... Niemniej również, od kapeluszy robionych z materjałów aksamitnych, są też modne pilśniowe velourowe, które pojawiły się w Paryżu w zupełnie nowym wyrobie.

Ten nawrót do bardziej dekoratywnego ubrania głowy będzie zapewne powitany z zadowoleniem przez wiele pań, którym uprzykszyła się monotonja kloszów, ciasno obciskających głowę, jakby w żelaznej obręczy. Mają one niemniej także tyle zwolenniczek w świecie niewieścim, że zapewne nie może być o tem mowy, aby zostały w bieżącym sezonie zupełnie wyrugowane.... Będzie to więc raczej takie quod libet — co jest zresztą uzasadnione, gdyż nie do każdego typu kobiecego nadaje się jedna i ta sama forma. **Nina.**

Z hygjeny i pielęgnowania urody.

CZY NALEŻY SIĘ PUDROWAĆ?

Lwów 27. sierpnia. Kosmetyka i hygjena bardzo wielostronnie i wyczerpująco omawiają kwestję pudrów i pudrowania się. O ile w rzędzie środków upiększających kosmetyka wysuwa puder na pierwszy plan — daje mu dominujące stanowisko na gotowalni każdej kobiety, o tyle znów hygjena wytacza przeciw niemu bardzo poważne argumenty i pragnęłaby go zupełnie wyrugować z życia.

I w tej walce dwóch potęg, z których pierwsza stoi na usługach chwili - liczy się tylko z efektem bezpośrednim, druga zaś jest przezorną opiekunką, patrzącą w przyszłość, raczej należy się przychylić na stronę tej ostatniej, zwłaszcza, że kosmetyka w swem lekceważeniu następstw chwilowego upiększenia twarzy pudrem czy też szminką idzie nieraz tak daleko, iż zła przez nią wyrządzonego nie da się już naprawić.

Bo też jakie najszkodliwsze nieraz substancje wprowadzamy na skórę pod postacią pudrów... Węglan ołowiu, arszenik, rtęć, sproszkowane rośliny, działające nieraz bardzo drażniąco na skórę, anilina, kolodjum i tym podobne składniki, które są zabójstwem dla piękności i świeżości cery. Niektóre z nich wysuszają zbyt i palą skórę, sprowadzając przedwczesne zmarszczki, inne wprowadzają wprost truciznę w krew, inne znowu zatykają pory i uniemożliwiają działalność gruczołów łojowych i potowych... I jest rzeczą stwierdzoną, że osoby, które od wczesnej młodości używały, zwłaszcza tyle wychwalanych zagranicznych upiększających pudrów, miewają zepsutą cerę w kilku lub kilkunastu latach. Przejawia się to bądź w postaci przedwczesnych zmarszczek, bądź rozszerzeniem porów i osadzaniem się wągrów, bądź też brzydkiem wyświecaniem się twarzy.

Z tego należałoby zatem wysnuć wniosek, że pudrów wogóle nie należy używać?

Niemal że tak... Jakkolwiek nie można też zataić, że puder wolny od szkodliwych przymieszek może oddać pewne usługi przy pielęgnowaniu cery. Działa on mianowicie osuszająco i chłodząco, to też może być zastosowany z korzyścią tam, gdzie skóra za wiele wydziela... Są one również dobrem zabezpieczeniem skóry przed ostremi zmianami atmosferycznemi, chronią przed opaleniem, pierzchnieniem i tp. Zwłaszcza pudry kremowe dobrze zabezpieczają przed opaleniem i przed piegami.

To też osoby o skórze wrazliwej dobrze robią, jeśli przed wyjściem na powietrze przypudrują lekko twarz i ręce...

Należy tylko, jak już zaznaczyłam na wstępie, wystrzegać się złych pudrów, bo te przynoszą cerze nieobliczalne szkody.

Jako absolutnie pewne i wolne od wszelkich szkodliwych przymieszek, można polecić Ihnatowicza puder książęcy. Puder ten zyskał szerokie uznanie dla swych zalet, gdyż będąc absolutnie nieszkodliwym, jest zarazem tak delikatny, że przylega doskonale do twarzy, wskutek czego jest zupełnie niedostrzegalny, podnosi białość cery, nie pokrywając przytem naturalnego rumieńca i przejrzystości skóry. Równie zalecenia godny jest Ihnatowicza puder ogórkowy, który zarówno chroni przed opaleniem, jakoteż użyty w sposób, jak to podałam poprzednio przy leczeniu skutków opalenizny, oddaje bardzo skuteczne usługi. **Alfa.**

Rady i wskazówki gospodarcze.

KONFITURY I KONSERWY.

KONSERWA ZE ŚLIWEK WĘGIEREK.

Najlepszym gatunkiem na konserwę są węgierki, z których to śliwek kompot dobrze sporządzony daje się zachować nawet parę lat. Dwojakim się je przyrządza sposobem: z łupiną i bez łupin, czyli białe i czarne.

SPOSÓB PIERWSZY.

Z łupinami — obciera się tylko serwetą barwę, przekrawa ostrożnie do połowy, pestkę wyjmuje i na salaterce lub polewanej misce, nalewa gorącym, dość gęstym syropem; na drugi dzień syrop odlewa się, dokłada jeszcze cukru, gdy syrop zwodnieje zagotowywa się do zwykłej gęstości, śliwki tymczasem układa się w kompotierę mocno potrząsając, żeby jak najwięcej zmieściło się i zalewa się syropem ciepłym, obwiązuje się pęcherzem, dalej postępując jak zwykle.

SPOSÓB DRUGI.

Parzy się śliwki i obiera z łupin. Uważać na to, ażeby tylko po kilkanaście odrazu parzyć, albowiem gdy ich jest więcej razem parzonych, leżąc długo w wodzie nabierają z łupiny koloru fjoletowego. Zależy od upodobania wyjąć lub pozostawić pestkę, zwykle jednak zostawia się ją w obieranych śliwkach. Upchać jak można najwięcej w kompotierę, zalać syropem zimnym, dalej zwyczajnie postępując.

Można jeszcze śliwki bez łupin robić w następujący sposób: zważywszy oparzone śliwki, wziąć na kg. śliwek klg. cukru, zrobić gęsty syrop, wrzucić w niego śliwki i trzymać na ogniu minut 5. Gdy przestygną, układać w kompotiery i postępować jak zwykle.

ŚLIWKI W OCCIE.

Do 2 kg. śliwek wlewa się butelkę lekkiego wina czerwonego lub białego francuskiego, pół litra. mocnego octu, dodając nieco korzeni i kg. cukru. Śliwki nakala się w kilku miejscach i układa w naczyniu fajansowem, cukier zaś wkłada do octu i gotuje z nim razem, wyszumowawszy starannie i tym octem parzy się śliwki. Na drugi dzień odlewa się ocet, zagotowuje się i znowu śliwki parzy. Trzeciego dnia znowu się zagotowuje, dodaje nieco goździków, cynamonu, cytrynowej skórki i w gotujący wkłada się śliwki, zagotowawszy parę razy wolno, żeby skórka nie popękała. Po ostudzeniu wlewa się w słój i obwiązuje pęcherzem lub papierem.

W drugim sposobie marynowania śliwek na 1 kg. węgierek obtartych z barwy bierze się pół kg. cukru i zamiast wina niecałe pół litra octu niezbyt mocnego.

KONSERWA Z RENKLOD.

Renklody na konserwę, powinny być jeszcze twarde czyli niedojrzałe; nakłada się je gęsto i nalewa w mosiężnem naczyniu miękką wodą, wrzuciwszy na kopę 1 dkg. ałunu. Tak trzymać na kuchni aż na wodzie zaczną się robić perełki, a uważając, czy renklody zmiękły dostatecznie, wtedy wyjąć i włożyć w zimną wodę miękką, wsypawszy na kopę pół małej łyżeczki ałunu, na godzin 8 lub 10 najwięcej. Gdy wymiękną, wypłukać doskonale, ułożyć renklody w kompotiery, zalać gęstym syropem, obwiązać pęcherzem i wstawić w kociołek z zimną wodą, gotując od zagotowania minut 20—25. Można także odrazu po zagotowaniu ułożyć w kompotierę i zalać gęstym syropem. Na wierzchu każdej kompotiery można wlać łyżeczkę araku.

KISZENIE OGÓRKÓW.

Na spód dać 2 garście liści wiśniowych, ze dwie wiązki kopru zielonego, kawałek chrzanu, 15 bobkowych liści, 25 strączków papryki i to na warstwę ogórków, przekładając tak aż do napełnienia naczynia. Potem przegotować wodę z następującymi korzeniami: 4 pietruszki, 4 marchwie poszatkować na grube kawałki, dodać 30 ziarnek pieprzu i 30 angielskiego ziela, to zagotować, ostudzić, ogórki tem zalać, postawić na dwa dni w ciepłe miejsce, w końcu szczelnie przykryć i wstawić do piwnicy.

MIZERJA I OGÓRKI KRAJANE.

Ogórki, obrane ze skórki pokrajać w ćwiartki, ziarna czysto wyskrobać, potrząsnąć solą, tak zostawić na kilka godzin. Gdy sok z siebie puszczą, obetrzeć na sucho każdy kawałek, ułożyć w słój i zalać przegotowanym i ostudzonym octem z korzeniami. Z wierzchu polać oliwą. Można jeszcze takie ogórki posypać gorczycą.

Biorąc do użycia, kraje się te ćwiartki w plasterki lub paski i zaprawia świeżym octem, oliwą i pieprzem. Gdyby zaczynały pleśnieć, zalać świeżym octem.

KORNISZONY.

Niepłukane korniszony przesypuje się solą i zostawia przez 12 godzin, ciągle mieszając. Potem obetrzeć każdy korniszon do sucha ściereczką i na misce sparzyć gorącym lekkim octem. Niech tak stoją przez 24 godzin. Potem je wyjąć, ułożyć w garnku kamiennym lub słoju, przekładając korzeniami, pieprzem, angielskiem zielem i cebulką szarlotką, przedtem sparzoną mocno ukropem. Można też dołożyć strączków młodej fasolki, karafiołów, krajanej marchewki, pierwej w wodzie obgotowanych.

Gdy słój już pełny, zagotować octu winnego i przestudzonym zalać korniszony. Na drugi dzień obwiązać papierem pergaminowym.